DAI PODERI D'MUGIOT®

PIAZZO
COMM. ARMANDO

VINI DA VIVERE | WINES TO LIVE

Barbaresco | Barolo | Langhe | Roero

San Rocco Seno d'Elvio 31 | 12051 | Alba | CN | Italia

Alba e Treiso | Barbaresco

DAI PODERI D'MUGIOT®

PIAZZO

COMM. ARMANDO

Novello | Barolo

Barbaresco | Barolo | Langhe | Roero

dove sono ... dove siamo | where are they... where are we

- Cortine Roero Arneis DOCG
- Fil Rus Barbera d'Alba DOC
- Aiman Langhe DOC Nebbiolo

- Cicheta Moscato d'Asti
- Fil Rus Barbera d'Alba DOC

- Argè Barbaresco DOCG
- Barbaresco DOCG Rizzi Vigneto Fratìn
- Barbaresco DOCG Pajorè
- Barbaresco DOCG Riserva Nervo Vigna Giaia

- Alta Langa DOCG Ritorno in

- Cicheta Moscato d'Asti DOCG
- Buran Dolcetto d'Alba DOC
- Dolcetto d'Alba DOC Scaletta
- Aiman Langhe Nebbiolo DOC
- Fil Rus Barbera d'Alba DOC
- Barbera d'Alba DOC Mugiot
- Strangè Langhe DOC Chardonnay

- Valente Barolo DOCG
- Barolo DOCG Sottocastello di Novello
- Barolo DOCG Riserva Sottocastello di Novello

HL 50
223

La storia dell'Azienda Piazzo ha inizio negli anni '60 a San Rocco Seno d'Elvio, una piccola frazione del comune di Alba.
Armando Piazzo e Gemma Veglia sono due giovani sposi che insieme decidono di dare seguito alle tradizioni familiari investendo in un territorio speciale, quello delle Langhe, ai tempi non ancora rinomato per le sue eccellenze enogastronomiche.
Anzi, era la terra de "La Malora" di Fenoglio, da cui scappare per la crisi in cui versava il mondo contadino nel secondo dopoguerra, che dà però loro la motivazione e la determinazione necessarie a dare vita all'Azienda Piazzo. La loro lungimiranza li porta poi ad investire sul vitigno che oggi è alla base di alcuni dei vini più apprezzati al mondo: il Nebbiolo.
Negli anni, molti sono i terreni che vengono acquistati e convertiti alla sua produzione, fino ad arrivare al 1979, quando si vinificano le prime di quelle uve in cui era stata riposta così tanta fiducia e che da lì a tre anni avrebbero portato il nome di Barbaresco.

The story of the Piazzo winery began in San Rocco Seno d'Elvio, a small outlying district of the town of Alba, in the 1960s.
Armando Piazzo and Gemma Veglia, decided together to carry on their family traditions by investing in a special terroir – the Langhe – which at the time was not yet renowned for its premium foods and wines.
As a matter of fact, with the hard times the farming community were experiencing following the Second World War, the Langhe then were the land of local writer Fenoglio's "La Malora" (The Ruin), and somewhere to escape from. For the Piazzos however, this was all the motivation they needed in order to start their own business. Their foresight then led them to invest in the varietal which today produces some of the most highly-prized wines in the world: Nebbiolo.
Over the course of the years, many plots of land were purchased and converted for the growing of the varietal. Then in 1979 the first wine was made from the grapes they had placed so much faith in, and three years later it was to bear the name Barbaresco.

Marco, Franco, Marina, Simone

Quando la figlia Marina ed il marito Franco affiancano Armando e Gemma nella gestione aziendale, si appassionano a questa bella realtà che va via via consolidandosi, e con il loro entusiasmo vi apportano migliorie che culminano nel 1985 con la nascita del primo Barolo, altro motivo di orgoglio della famiglia Piazzo.
Insieme alla fama cresce anche la superficie che oggi conta oltre 70 ettari interamente coltivati a vigneto, posti in gran parte vicino all' azienda ma non solo: Mango, Neviglie, Guarene e Novello sono i comuni in cui si trovano le altre vigne di proprietà.
Nel 2007 la conduzione dell'azienda passa definitivamente alla figlia Marina che insieme a Franco cerca di seguire le orme dei propri genitori.
Dopo poco tempo fanno il loro ingresso in azienda anche Simone e Marco – i figli della coppia – che al termine degli studi alla scuola Enologica "Umberto I" di Alba iniziano ad integrare idee e tecniche innovative all'esperienza delle generazioni precedenti.
Si crea così la filosofia dell'Azienda Piazzo: gli occhi rivolti al futuro ed i piedi saldi nella tradizione, per produrre vini che ne siano l'espressione più vera.
Tant'è che ad oggi l'Azienda Vitivinicola Piazzo vanta la produzione dei vini più rappresentativi della tradizione di Langhe e Roero

When their daughter Marina and her husband Franco joined Armando and Gemma in the business, they fell in love with this wonderful venture which was gradually becoming more established, and with their enthusiasm improvements were made that culminated in 1985 with the release of their first Barolo: another source of pride for the Piazzo family.
Along with the cellar's reputation, the estate also grew in size. Today the vineyards extend over more than 70 hectares (170 acres), mostly located near the winery itself, but some in other municipalities: Mango, Neviglie, Guarene and Novello.
In 2007 the running of the estate was handed over once-and-for-all to Marina, and she and Franco set out to follow in her parents' footsteps.
Shortly afterwards, their sons Simone and Marco also joined the business after completing their studies at the "Umberto I" wine high school in Alba, and they began to add innovative ideas and techniques to the experience of the preceding generations. This resulted in the Piazzo philosophy: look to the future, while keeping your feet firmly rooted in tradition by producing wines that are its most authentic expression.
So much so that today Azienda Vitivinicola Piazzo can claim to produce the wines that best represent the traditions of the Langhe and Roero.

"RITORNO IN" ALTA LANGA D.O.C.G. BRUT

Vitigno. 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay
Vigneto. Vari
Vinificazione. Pressatura dei grappoli. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e maturazione per 7/8 mesi sulle fecce con batonnage. rifermentazione in bottiglia secondo il procedimento del metodo classico.

Grape Varietal. 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay
Vineyard: Various
Vinification. Pressing of the bunches. Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature and maturation for 7/8 months on the lees with batonnage. Refermentation in the bottle according to the classic method process.

Affinamento

10 mesi + 29 mesi + 1 mese

Aging

10 moths + 29 moths + 1 moth

Vista: spuma cremosa e molto sottile (a seconda della temperatura di servizio)
Colore: giallo paglierino con lievi riflessi dorati
Profumo: complesso, elegante. Frutta a polpa bianca fusa a sentori più evoluti di lieviti, crosta di pane e frutta secca.
Sapore: secco, pieno, di buona persistenza e con piacevole freschezza acida.

Appereance: creamy foam and very thin bubbles (depending on the service temperature)
Colour: straw yellow
Nose: complex, elegant. White pulp fruit melted with yeasts, crust of bread and dried fruit hints.
Taste: dry, full, of good persistence and with pleasant acid freshness.length, and an appealing freshness

L' Alta Langa rappresenta le nostre origini, in particolare quelle di Armando Piazzo, la cui famiglia era di San Bovo, il paese intitolato a Bovone, santo protettore del bestiame. Non è infatti un caso che i buoi ed il carro carico d'uva siano l'emblema della nostra Cantina: Armando infatti usava trasportare le uve appena raccolte in questo modo, così come suo nonno, da San Bovo, ogni mattina trasportava la legna da vendere al mercato di Alba.

The Alta Langa represents our origins, in particular those of Armando Piazzo, whose family came from San Bovo, the village entitled to Bovone, the patron saint of cattle.I t's not a coincidence that the symbols of our winery are the ox and the cart full of grape: Armando used to transport this way the grapes freshly harvested, as well as his grandfather from San Bovo, who carried wood in the same way to sell it at the market in Alba every morning.

SPUMANTE METODO CLASSICO "MASSIM"

Vitigno: 85-90% Nebbiolo e 15-10% Chardonnay
Vigneto: vari
Vinificazione: pressatura dei grappoli e fermentazione a basse temperature in serbatoi di acciaio inox. Rifermentazione in bottiglia nell'anno successivo alla vendemmia

Grape Varietal: 85-90% Nebbiolo and 15-10% Chardonnay
Vineyard: various
Vinification: fermentation in steel andrefermentation i n bottle in the year after the harvest, following the classic sparkling wine method

Affinamento
10 mesi + 29 mesi + 1 mese

Aging
10 moths + 29 moths + 1 moth

Vista: spuma intensa, perlage fine e persistente
Colore: giallo dorato
Profumo: elegante, fruttato con note di crosta di pane, lieviti e frutta secca
Sapore: sapore secco, pieno, di buona persistenza e con piacevole freschezza acida

Appereance: fine and long perlage
Colour: straw yellow
Nose: elegant and fruity with evolved aromas of bread crusts, yeast and nuts
Taste: dry taste,with good body and length, and an appealing tart freshness

Le annate più fresche regalano le uve perfette per questo spumante Metodo Classico il cui nome – MasSìm – è la sintesi tra i nomi dei due figli di Marina e Franco: Marco e Simone. I toni eleganti, più freschi e fruttati dello Chardonnay, smorzano la struttura e l'austerità conferite dal Nebbiolo, creando così un connubio perfetto.

Cooler vintages treat us to perfect grapes for this Classic Method sparkling wine called MasSìm, merging the names of the Marina and Franco sons: Marco and Simone. The elegant, fresher and fruitier qualities of the Chardonnay soften the structure and austerity that come from the Nebbiolo, creating a perfect blend.

ROERO ARNEIS D.O.C.G. "CORTINE"

Vitigno: 100% Arneis
Vigneto: Cortine, a Guarene (Roero)
Terreno: marnoso con infiltrazioni sabbiose
Vinificazione: fermentazione a basse temperature in serbatoi di acciaio inox

Grape Varietal: 100% Arneis
Vineyard: Cortine, in the commune of Guarene (Roero)
Soil Composition: sandy infiltrations in the marly soil
Vinification: fermentation in stainless steel at low temperatures

Affinamento
10 mesi + 29 mesi

Aging
10 moths + 29 moths

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: floreale e minerale. Pera, mela e salvia.
Sapore: fresco e minerale. Ottima acidità e lunghezza aromatica. Bilanciato

Colour: crystal-clear straw yellow with greenish nuances
Nose: intense, floral and mineral. Pear, apple and sage
Taste: delicate,reflecting the sensations on thenose. Well-balanced overall

Ora in etichetta è indicata la Menzione Geografica Aggiuntiva (MeGa): Cortine. Il Roero Arneis è il vitigno principe della sponda sinistra del fiume Tanaro, zona di elezione per i suoi terreni carichi di infiltrazioni sabbiose che ne esaltano gli aromi tipici di frutta, fiori e le distintive note minerali. Le uve impiegate nella produzione del Roero Arneis derivano interamente dal vigneto Cortine, nel comune di Guarene.

The Additional Geographical Mention (MeGa) Cortine is now written on the label. Roero Arneis is the main grape variety of the left bank of the Tanaro River, a reputed area for its soils full of sandy infiltrations that enhance the typical aromas of fruit, flowers and distinctive mineral notes. The grape used in the production of Roero Arneis derive entirely from the Cortine vineyard, in the municipalityof Guarene.

LANGHE D.O.C. CHARDONNAY "STRANGÈ"

Vitigno: 100% Chardonnay
Vigneto: Cicheta in San Rocco Seno d'Elvio, Alba
Terreno: marna calcarea
Vinificazione: fermentazione 2/3 in barriques e 1/3 in acciaio inox

Grape Varietal. 100% Chardonnay
Vineyard: Cicheta in San Rocco Seno d'Elvio, commune of Alba
Soil Composition: calcareous marl
Vinification: fermentation 2/3 in barriques and 1/3 in stainless steel tank

Affinamento
10 mesi + alcuni mesi

Aging
10 months + some months

Colore: giallo paglierino carico
Profumo: intenso di frutta tropicale, pesca gialla e nocciola. Lievi note burrose
Sapore: pieno, morbido e sapido. Ottima acidità, mineralità e lunghezza aromatica

Colour: deep straw yellow
Nose: intense, with tropical fruits and yellow peach. Slight buttery notes
Taste: smooth and mouth-filling, mineral and fresh with good aromatic length

Lo straniero. Senza origini e tradizioni in comune con i vitigni piemontesi. Eppure, se trova terreno adatto e con le giuste attenzioni, può essere anch'esso espressione dei grandi terroir delle Langhe. Questo è il motivo che ci ha convinto, nella vendemmia 2020, ad attribuire al nostro vino il titolo di Langhe Chardonnay, assecondandone lo spessore con tecniche di vinificazione mirate.

The stranger that has neither origins nor traditions in common with the Piedmontese grape varieties. But if it finds fertile ground and with accurate attentions, it can integrate well becoming an expression of the great terroirs of Langhe. This is the reason why, in the 2020 harvest, we give to our wine the title of Langhe Chardonnay, supporting its thickness with targeted winemaking techniques.

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. "BURAN"

Vitigno: 100% Dolcetto
Vigneto: vari, situati a San Rocco Seno d'Elvio e Treiso
Terreno: prevalentemente marnoso
Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Dolcetto
Vineyard: various, located in San Rocco Seno d'Elvio, Alba, and commune of Treiso
Soil Composition: predominantly marly
Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks

Affinamento
6/8 mesi + pochi mesi

Aging
6/8 months + few months

Colore: rosso rubino vivo con riflessi violacei
Profumo: frutti rossi tra cui ciliegia e prugna, sentori floreali di violetta e la caratteristica nota mandorlata.
Sapore: caldo e delicato, leggermente tannico con retrogusto vinoso e piacevole sul finale, di buona persistenza

Colour: bright ruby red with purplish highlights
Nose: red fruit, including cherry and plum, floral notes of violet and a characteristic almondy aroma
Taste: warm and delicate, slightly tannic with a nice, long finish and vinous aftertaste

"Quella Cascina non deve scappare!" Era il 1995 e queste sono le parole di Armando, ancora convalescente dopo un'operazione. Si riferiva alla Cascina Buran, vicino alla Cantina, così soprannominata perché di proprietà del Sig. Borrano, commerciante di frutta. I terreni che circondavano la vecchia casa erano coltivati a frutteti ed in particolare susine.

<<We can't pass it up!>> These were the words of Armando in 1985, still recovering at the hospital after a surgery. He was referring to Cascina Buran, near the winery, so called because property of Mr. Borrano, a fruit trader who decided to put his house up for sale. The land surrounding the old house was planted with orchards and in particular plums.

DOLCETTO D' ALBA D.O.C. SCALETTA

Vitigno: 100% Dolcetto
Vigneto: Scaletta, a San Rocco Seno d'Elvio
Terreno: prevalentemente marnoso
Vinificazione: fermentazione e macerazione in vaschedi acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Dolcetto
Vineyard: Scaletta, in San Rocco Seno d'Elvio
Soil Composition: predominantly marly
Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks

Affinamento
6/8 mesi + pochi mesi

Aging
6/8 months + few months

Colore: rosso porpora intenso - con riflessi rubino
Profumo: fruttato. Ciliegia, prugna e mora. Floreale e leggermente speziato con tipico finale mandorlato
Sapore. caldo, pieno, dal tanninomorbido con retrogusto vinoso. Buona persistenza

Colour: purply red with nuances tending to ruby
Nose: Fruity. Cherry, plum and blackberry. Floral and slightly spicy, with hints of cloves and a varietal's almondy finish.
Taste: warm and full-bodied, with soft tannins and a long finish

Tra tutti i vigneti coltivati a Dolcetto, la Vigna Scaletta, in San Rocco Seno d' Elvio, è quella che meglio si presta ad accogliere questo vitigno. Il nome deriva dalla particolare forma dei suoi pendii che ricordano i gradini di una scala. Ogni anno le uve di questa vigna vengono vinificate a parte per dare origine ad un Dolcetto d' Alba dal carattere pieno e particolare

Among all the vineyards growing Dolcetto, Vigna Scaletta in San Rocco Seno d' Elvio is the one which lends itself best to the variety. The name comes from the particular shape of its slopes, which is reminiscent of the steps in a stairway: scala, in italian. Each year the grapes from this vineyard are vinified separately to produce Dolcetto d' Alba with a particular fruity and full bodyed style.

BARBERA D' ALBA D.O.C. "FIL RUS"

Vitigno: 100% Barbera
Vigneto: vari tra San Rocco Seno d'Elvio, Alba e Guarene nel Roero
Terreno: marnoso, con infiltrazioni sabbiose
Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Barbera
Vineyard: various, located in San Rocco Seno d'Elvio, Alba and partly in the commune of Guarene (Roero)
Soil Composition: marly with sandy veenes
Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks

Affinamento
6/8 mesi + pochi mesi

Aging
6/8 months + few months

Colore: rosso porpora intenso con riflessi rubino
Profumo: note fruttate di mora, prugna e confettura. Floreali di petali di rosa con lievi - note speziate
Sapore: pieno, caldo e strutturato, con lunga persistenza aromatica

Colour: intense purplish red with ruby highlights
Nose: fruity notes of blackberry, plums and jam, hints of rose petals slightly spicy overtone
Taste: full-bodied taste, warm and well structured, with a long aromatic finish

Questa Barbera nasce dall'incontro tra Langhe e Roero.
Un **"filo rosso"**, **fil rus** in piemontese, che attraversa il Tanaro, unendo vigneti situati sulla sponda sinistra e destra del fiume: territori vicini, ma profondamente diversi per suoli, esposizioni e carattere. Nel bicchiere le differenze trovano equilibrio. È una Barbera che conserva l'anima della tradizione contadina ed allo stesso tempo è concreta e contemporanea.

This Barbera originates from the meeting of the Langhe and Roero regions.
***A common thread ("fil rus" in Piedmontese dialect)** crosses the River Tanaro, linking vineyards situated on the left and right banks of the river: neighbouring but profoundly different areas in terms of soil, exposure and character.These differences strike a balance in the glass. This is a Barbera that retains the spirit of rural tradition while also being solid and contemporary.*

BARBERA D' ALBA D.O.C. SUPERIORE "MUGIOT"

Vitigno: 100% Barbera
Vigneto: Mugiot a San Rocco Seno d'Elvio, Alba
Terreno: marnoso, calcareo ed argilloso,
Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Barbera
Vineyard: Mugiot a San Rocco Seno d'Elvio, Alba
Soil Composition: equally divided between marly,calcareous and clayey soils
Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks

Affinamento
10 mesi + 6 mesi

Aging
10 months + 6 months

Colore: rosso porpora intenso con riflessi rubino
Profumo: sentori fruttati di confettura e speziati. Sul finale note tostate e di rosa appassita.
Sapore: caldo, avvolgente e morbido, conlunga persistenza aromatica

Colour: ruby red with garnet nuances
Nose: complex, with fruity hints of jam and spicy, blackberry, green pepper and vanilla. Toasted notes and whitetered roses
Taste: warm taste, soft and mouth-filling, with a long aromatic finish

Grazie alla vinificazione separata dei vari vigneti,abbiamo individuato nel vigneto Mugiot quello con le caratteristiche migliori per la produzione di una Barbera d'Alba longeva. Mugiot in piemontese significa "mucchietto", soprannome attribuito al nonno di Armando Piazzo che, in quanto commerciante di legna, era solito sistemare la legna in piccoli "mucchi". La Barbera porta questo nome perché, anche la Mugiot rappresenta solo una piccola porzione, un mucchietto, rispetto alla produzione totale di Barbera.

The separate vinification of the various vineyards has made it possible to identify Mugiot as the vineyard with the best characteristics for the production of a cellarable Barbera d'Alba. This explains the name given to this special varietal selection. Mugiot in the Piedmontese dialect means "little pile", which was the nickname given to the winery's founder, Armando Piazzo, who used to heap the wood he sold into little piles. The Barbera bears the name Mugiot because in the same way it represents just a small part of the total production of Barbera.

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO "AIMAN"

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vigneto: vari, tra San Rocco Seno d'Elvio, Alba e Guarene, nel Roero
Terreno: marnoso con infiltrazioni sabbiose
Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Nebbiolo
Vineyard: various, in San Rocco Seno d'Elvio, Alba and Guarene (Roero)
Soil Composition: sandy infiltrations in the marly soil
Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks

Affinamento
6-8 mesi + alcuni mesi

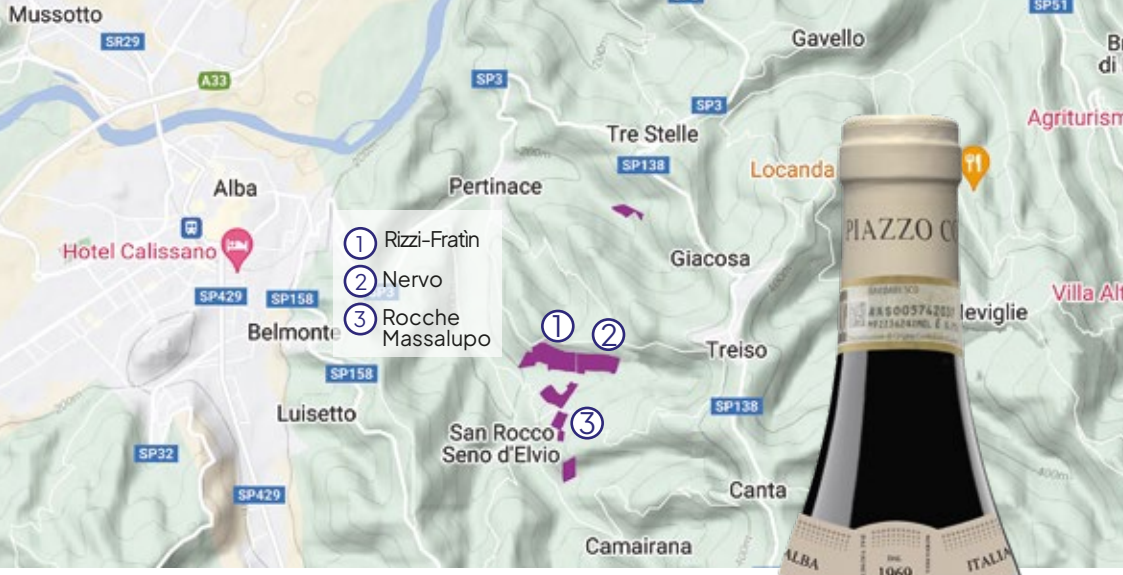
Aging
6/8 months + few months

Colore: rosso rubino con riflessi granata
Profumo: ampio e fragrante, note fruttare e floreali di geranio ed accenti speziati di chiodi di garofano.
Sapore: pieno e fresco dal tannino delicato, gentile.

Colour: ruby red with garnet nuances
Nose: expansive and fragrant. Fruity with raspberry, wild strawberry and damson jam. Geranium and spicy hints of cloves
Taste: round and full-bodied taste, with delicate tannins

Il termine piemontese Aiman richiama la morbidezza e le sensazioni soffici che, in questo caso, accarezzano il palato in un sorso nuovo e (r)affinato. Dall'annata 2020 il Langhe Nebbiolo si presenta in una nuova veste stilistica. Esaltati dalla fermentazione a basse temperature e dall'affinamento nelle grandi botti restano intensi e fini gli aromi varietali mentre itannini si addolciscono e sono ben integrati in un sorso elegante e morbido.

The Piedmontese term Aiman recalls smootness and fluffy sensations which, in this case, caress the palate in a new and (re)fined sip. From the 2020 vintage, the Langhe Nebbiolo presents itself in a new stylistic guise. Enhanced by the fermentation at low temperatures and the aging in large barrels, the varietal aromas remain intense and fine while the tannins soften and are well integrated in an elegant and soft sip.



BARBARESCO D.O.C.G. "ARGÈ"

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vigneto: vari, situati sulle colline di San Rocco Seno d'Elvio e Treiso
Terreno: prevalenza di marne calcaree
Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Nebbiolo
Vineyard: various, located on the hills of San Rocco Seno d'Elvio and Treiso
Soil Composition: prevalence of calcareous marls
Vinification: fermentation and maceration on the skins in stainless steel tanks

Affinamento
9 mesi + 17 mesi

Aging
9 months + 17 months

Colore: rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato
Profumo: intenso e complesso, con note floreali di rosa e sentori vinosi e lievemente speziati
Sapore: fruttato in apertura poi piacevolmente asciutto, con tannini dolci e di piacevole approccio. Lunga persistenza aromatica.

Colour: intense ruby red with garnet shades
Nose: fruity notes of red berries, cherries in alcohol and jam; flowery hints of withered violets and spices
Taste: fruity opening then pleasantly dry, with smooth tannins and a pleasant approach. Long aromatic persistence.

In questo vino è racchiusa la storia di ARmando e GEmma, e così i loro nomi si fondono per identificare il vino da cui tutto è iniziato: il nostro Barbaresco della tradizione. Il Barbaresco Argè è il frutto dell'assemblaggio dei vari vigneti dislocati tra San Rocco Seno d'Elvio, comune di Alba, e e Treiso: due zone tanto vicine quanto diverse, che si uniscono in un sorso equilibrato ma che mantiene la struttura del Barbaresco fedele alle sue origini.

This wine tells the story of ARmando and GEmma, and so their names come together to identify the wine from which everything started: our traditional Barbaresco. Barbaresco Argè is indeed the result of the blend of various vineyards located between San Rocco Seno d'Elvio, commune of Alba and commune of Treiso, two areas so close but different, joined in a harmonious sip which maintains the structure typical of Barbaresco.

BARBARESCO "PAJORÈ"

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vigneto: Paioré nel comune di Treiso
Terreno: un mix di marne grigie e marne bluastre
Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Nebbiolo
Vineyard: Pajorè, in the commune of Treiso
Soil Composition: a mix of gray and bluish marls
Vinification: fermentation and maceration on the skins in stainless steel tanks

Affinamento
9 mesi + 17 mesi

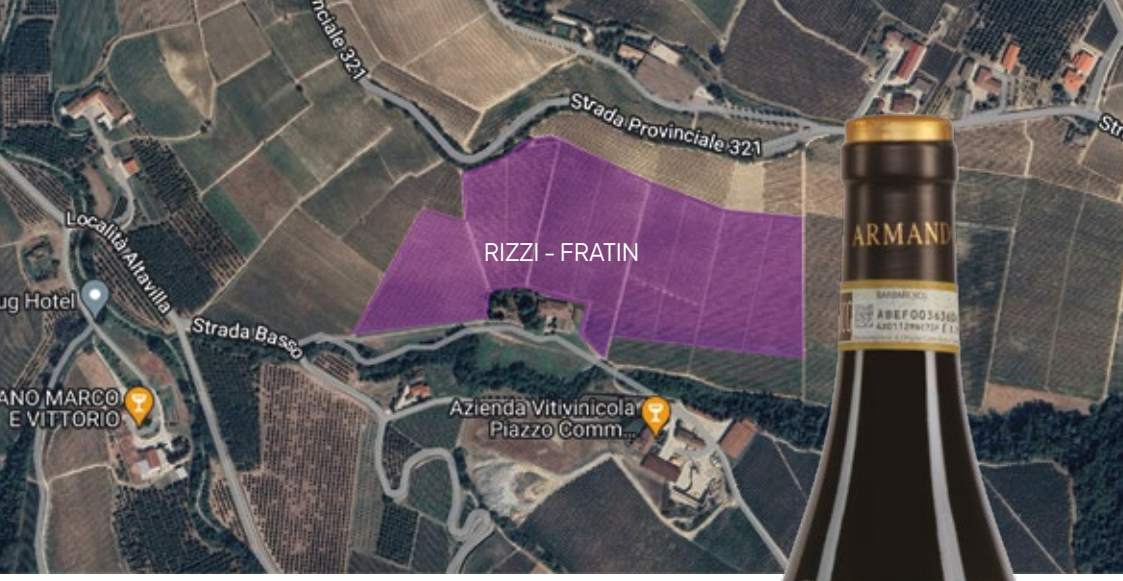
Aging
9 months + 17 months

Colore: rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato
Profumo: intenso e complesso, con note floreali di rosa e sentori vinosi e lievemente speziati. Balsamico ed elegante
Sapore: fruttato in apertura poi asciutto e tipicamente tannico, strutturatoe con finale lungo ed appagante. Balsamico ed elegante.

Colour: intense ruby red with garnet shades
Nose: intense and complex. with floral hints of roses, and slightly spicy, vinous overtones. Balsamic and elegant.
Taste: fruity opening, then dry and typically tannic, with good structure and a long, rewarding finish.

È il nuovo Barbaresco prodotto nei nostri vigneti, che arricchisce la collezione dell'azienda affiancando il BarbarescO Argè, Il Barbaresco Rizzi- Fratin, il Barbaresco Riserva Nervo Vigna Giaia. Il suo valore non è solo nell'espressione di un cru rinomato del comune di Treiso, uno dei 4 paesi che rientrano nella DOCG, ma anche affettivo. Esce infatti a 40 anni esatti dalla prima etichetta di Barbaresco prodotto dalla Cantina Piazzo, millesimo 1979.

This is the new Barbaresco grown on our vineyards, building on the estate's collection in joining Barbaresco Argè, Barbaresco Rizzi-Fratin and Barbaresco Riserva Nervo Vigna Giaia. It is the signature expression of a renowned cru in the commune of Treiso, one of the 4 villages in the DOCG appellation's growing area. Its true value is also sentimental however, as it marks exactly 40 years since the release of the Piazzo Winery's first label of Barbaresco, produced from the 1979 vintage.



BARBARESCO "RIZZI VIGNETO FRATIN"

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vigneto: Fratìn, San Rocco Seno d'Elvio, Alba
Terreno: marnoso e calcareo argilloso
Vinificazione: Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio

Grape Varietal: 100% Nebbiolo
Vineyard: Fratìn, San Rocco Seno d'Elvio, Alba
Soil Composition: marly soil of medium consistency
Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks

Affinamento
9 mesi + 17 mesi

Aging
9 months + 17 months

Colore: rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato
Profumo: intenso e complesso. Note fruttate di confettura e prugne secche, sentori floreali di viola, vinosi e speziati
Sapore: secco e caldo, tannico, di grande struttura e lunga persistenza aromatica

Colour: intense ruby red with garnet-shaded nuances
Nose: intense and complex. Fruity jam and prunes, floral hints of violet and vinous notes. Spicy overtones.
Taste: warm and dry taste, tannic, with great structure and a long aromatic finish

Conservata gelosamente nella nostra sala degustazione, questa mappa di poco posteriore alle campagne piemontesi di Napoleone Bonaparte ed alla breve occupazione di Alba da parte delle truppe francesi, dimostra come già 200 anni or sono (1819) la proprietà allora denominata "Frattino", di fronte alla ns. sede aziendale, fosse coltivata a vigneto. In quest'area ancora produciamo il nostro Barbaresco "Fratin"

Jealously preserved in our tasting room, this map of little later than the Piedmontese campaign of Napoleon Bonaparte and the brief occupation of Alba by the French troops, shows how 200 years ago (1819) the estate called "Frattino", right in front of our winery, was grown in vineyard. In this area we still produce our Barbaresco "Fratin"

BARBARESCO "NERVO VIGNA GIAIA" RISERVA

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vigneto: Vigna Giaia, Treiso
Terreno: marnoso
Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inossidabile

Grape Varietal: 100% Nebbiolo
Vineyard: Vigna Giaia - Treiso
Soil Composition: marl
Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks

Affinamento
9 mesi + 41 mesi

Aging
9 months + 41 months

Colore: rosso granato intenso con riflessi aranciati
Profumo: ampio di frutta secca e appassita:lampone, confettura, prugne. Note floreali, speziate e tabacco
Sapore: caldo ed intenso, tannico, di grandestruttura e persistenza

Colour: intense garnet red with orange nuances
Nose: red and dried fruit: raspberry, jam,prune. Floral notes with sweet spices andtobacco
Taste: warm and intense, tannic with greatstructure and length

La Vigna Giaia fa parte del cru Nervo, menzione del comune di Treiso che si caratterizza per una spiccata esposizione a sud. Le foglie in quest'area ingialliscono precocemente, e da lontano la vigna si presenta come una macchia gialla, che il dialetto piemontese traduce nel simpatico "Vigna Giaia". Nelle grandi annate selezioniamo queste uve che seguono un procedimento separato di vinificazione e un più lungo affinamento.

Vigna Giaia is part of the Nervo cru facing south in the village of Treiso. The leaves here change colour early, creating a splash of yellow that makes the vineyard stand out from a distance and gives it its appealing name in the Piedmontese dialect of "Vigna Giaia". In great vintages, the grapes from this vineyard follow a separate vinification procedure and lengthier ageing.

BAROLO D.O.C.G. "VALENTE"

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vigneto: vari, situati sulle colline del Comune di Novello
Terreno: limoso-argillosi con elevato contenuto di calcare e alcune infiltrazioni sabbiose
Vinificazione: fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Nebbiolo
Vineyard: various, located on the hills of the municipality of Novello
Soil Composition: part of marly soil and part of calcareous clay
Vinification: fermentation and maceration in stainless steel tanks

Affinamento
18 mesi + 20 mesi

Aging
18 months + 20 months

Colore: rosso rubino con riflessi granata
Profumo: note fruttate di confettura di frutti rossi, frutta secca e ciliegia sotto spirito, con note speziate
Sapore: secco e caldo, strutturato, dal tannino avvolgente e lunga persistenza. Fine sottofondo minerale.

Colour: ruby red with garnet highlights
Nose: fruity notes of red fruit jam, dried fruit and cherry in alcohol, with spicy notes
Taste: warm and dry, with good structure, slinky tannins and a long aromatic finish. and mineral aftertaste.

Valente era il nome del vecchio proprietario dei vigneti in cui oggi coltiviamo il nostro nebbiolo da Barolo. Un investimento fatto da Armando prima che venisse riconosciuta la DOCG, intravedendo un futuro in cui il Barolo avrebbe acquisito la fama e i riconoscimenti a cui noi oggi siamo abituati. Curioso poi che valente significhi virtuoso, come solo un Barolo sa essere, e anche abile, quale era Armando nel fiutare con visione lungimirante gli investimenti

Valente was the name of the previous owner of the vineyards where we now grow our Nebbiolo for Barolo wine. An investment made by Armando before DOCG was recognized, envisioning a future in which Barolo would acquire the fame and awards we are now used to. it is also curious that Valente means virtuous, as only a Barolo can be, and also skilled, as Armando effectively was in sniffing profitable investments with a far-sighted vision.

BAROLO D.O.C.G. "SOTTOCASTELLO DI NOVELLO"

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vigneto: Sottocastello a Novello
Terreno: marnoso e calcareo-argilloso
Vinificazione: fermentazione - e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Nebbiolo
Vineyard: Sottocastello a Novello
Soil Composition: part of marly soil and part of calcareous clay
Vinification: fermentation and maceration on the skins in stainless steel tanks

Affinamento
18 mesi + 20 mesi

Aging
18 months + 20 months

Colore: rosso granato intenso - con riflessi aranciati
Profumo: sentori di frutta rossa matura abbinati a note balsamiche e di frutta secca
Sapore: intenso e persistente, di grande struttura e complessità

Colour: ruby red with garnet highlights
Nose: red fruits, dried fruits and balsamic shents
Taste: full-bodied, with great tannins and acidity. Complex with a long finish

Questo Barolo viene prodotto con l'uva raccolta esclusivamente dal nostro vigneto "Sottocastello di Novello" nell'omonimo comune del distretto del Barolo. L'esposizione ideale e l'apertura verso le pianure che portano alle Alpi lungo il confine francese e garantiscono, oltre alle giuste temperature, una ventilazione favorevole al benessere del vigneto ed uve sane.

This Barolo is produced from grapes harvested exclusively from our vineyard "Sottocastello Novello" in 'homonymous municipality of the Barolo district. The ideal exposure and the opening towards the plains that lead to the Alps along the French border guarantee, in addition to the right temperatures, a ventilation favorable to the well-being of the vineyard and healthy grapes.

BAROLO D.O.C.G. "SOTTOCASTELLO DI NOVELLO" RISERVA

Vitigno: 100% Nebbiolo
Vigneto: Sottocastello, nel comune di Novello
Terreno
Marnoso e calcareo-argilloso
Vinificazione
Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox.

Grape Varietal: 100% Nebbiolo
Vineyard: Sottocastello, in the commune of Novello
Soil Composition: Part of marly soil and part of calcareous clay
Vinification: fermentation and maceration on the skins in stainless steel tanks

Affinamento
18 mesi + 44 mesi

Aging
18 months + 44 months

Colore: rosso granato intenso - con riflessi aranciati
Profumo: ampio ed intenso con sentori fruttatidi confettura e - frutta secca, floreali e di spezie - dolci. Sottofondo di tabacco e goudron **(*)**
Sapore: caldo e pieno, tannico e di ottima persistenza aromatica

Colour: garnet red with highlights tending to orange
Nose: black fruits jam, flowers nuts, sweet spices, tobacco and tar **(*)**
Taste: warm and full-bodied, smoth tannins and a good aromatic finish

(*) Il catrame può sembrare una sostanza improbabile associata al vino, ma come le note di tabacco e petrolio può essere un'insolita fonte di piacere. Se espresso in armonia con gli altri sapori e aromi del vino, il catrame può aggiungere un tocco pungente, del tipo che fa dilatare le narici.

(*) *Tar may seem an unlikely substance to be evoked by wine, but as with notes of tobacco and petrol it can be an unusual source of pleasure. If expressed in harmony with the other flavours and aromas of the wine, tar can add a pungent edge, the kind to make your nostrils dilate.*

Dal vigneto coltivato lungo i crinali del cru Sottocastello di Novello, situato nell' omonimo comune, nelle annate più promettenti, selezioniamo le uve di Nebbiolo per il nostro Barolo Riserva. Un processo di vinificazione separato garantirà a questo vino una grande longevità. Passati almeno sei anni dalla vendemmia il Barolo diventa finalmente Riserva

This Riserva is crafted from grapes grown along the upper slopes of the Sottocastello di Novello cru located in the village of Novello. The best Nebbiolo grapes are selected in the most promising vintages for prucing a wine extremely long lasting.The wine finally becomes a Reserve after at least six years following the vintage.

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. "CICHETA"

Vitigno: 100% Moscato
Vigneto: Cicheta a Madonna di Como e Riforno a Mango
Terreno: marnoso
Vinificazione: fermentazione in acciaio fino adottenere il 5-5,5% di alcol. Blocco della fermentazione tramite raffreddamento.

Grape Varietal: 100%Moscato
Vineyard: Cicheta in Madonna di Como and Riforno in Mango
Soil Composition: marly
Vinification: fermentation in steel until the alcohol content reaches 5-5.5%, when the tank is chilled to stop the fermentation

Affinamento

2 mesi + pochi mesi

Aging

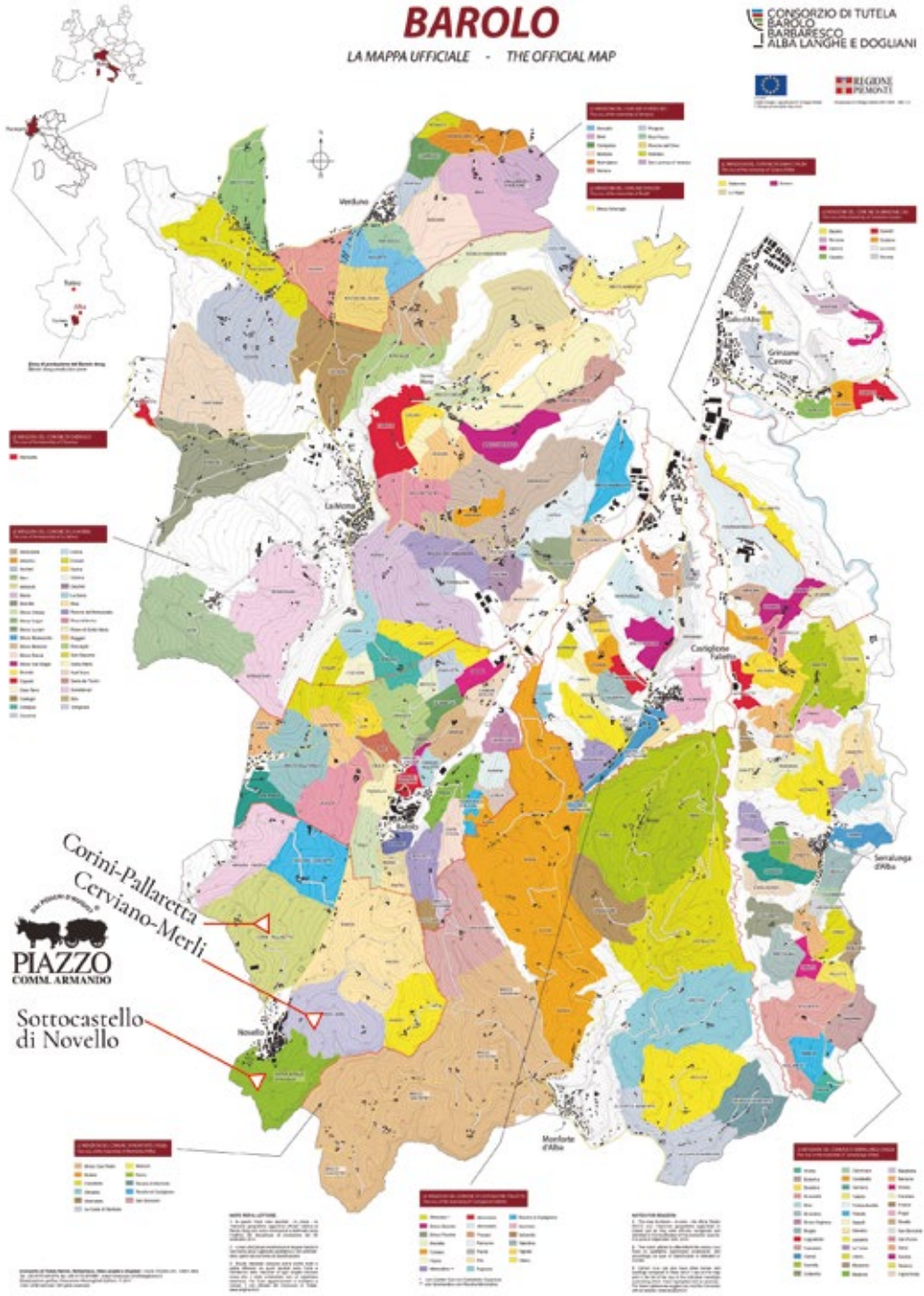
2 months + few months

Colore: giallo paglierino brillante
con riflessi dorati.
Profumo: fruttato ed aromatico: pesca gialla, fioridi tiglio, salvia e miele
Sapore: aromatico, ottimo equilibrio tra dolcezza e freschezza acida

Colour: bright straw yellow with golden highlights.
Nose: fruity and aromatic, with notes ofcyellow peach, rose petals, lime blossom,c-sage and honey
Taste: aromatic,with excellent balance between sweetness and crisp freshness

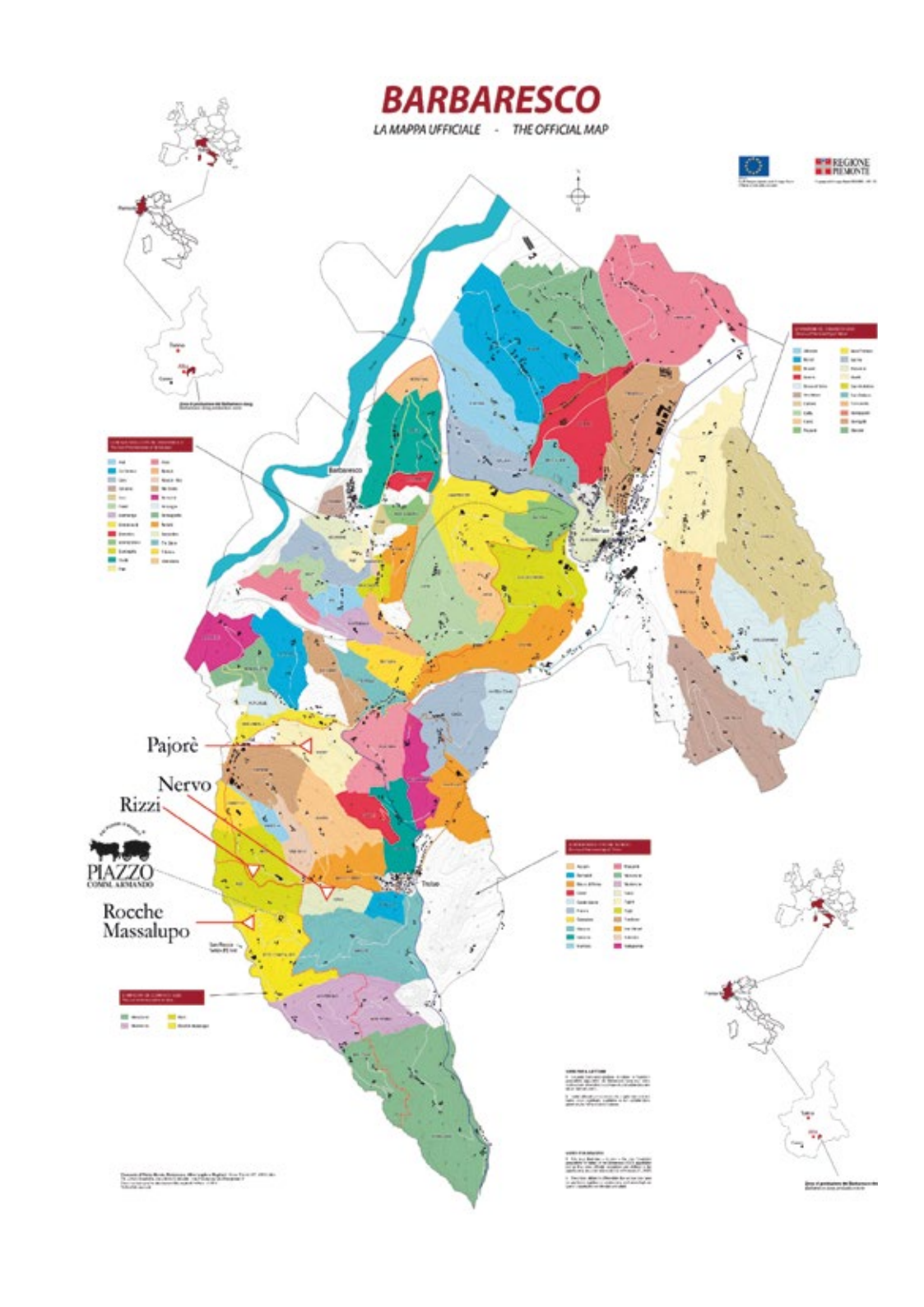
Il suo nome è un richiamo al vigneto Cicheta, a San Rocco Seno d'Elvio, che ogni anno regala le uve migliori per la produzione di questo vino. Un terreno che enfatizza gli aromi tipici di questo vitigno aromatico e ne mantiene l'acidità. Mai stucchevole, slanciato dalla sua feschezza, il Moscato d'Asti Cicheta è ideale sia come vino da dessert che come aperitivo in abbinamento a stuzzichini salati o con formaggi erborinati.

The name refers to the Cicheta vineyard, in San Rocco Seno d'Elvio, which every year gives the best grapes for the production of this wine. A soil which emphasizes the typical aromas of this aromatic grape maintaining its natural acidity. Moscato d'Asti Cicheta is ideal both as a dessert wine and as aperitif in combination with savoury snacks or blue cheeses since it's sweet but never cloying sweetness thanks to the fresh acidity.


BAROLO
LA MAPPA UFFICIALE - THE OFFICIAL MAP
CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E DOGLIANI
REGIONE PIEMONTE
Verduno
La Morra
Barolo
Novello
Monforte d'Alba
Serralunga d'Alba
Castiglione Falletto
Grinzane Cavour
Corini-Pallaretta
Cerviano-Merli
Sottocastello di Novello
PIAZZO
COMM. ARMANDO

BARBARESCO

LA MAPPA UFFICIALE - THE OFFICIAL MAP



in

Azienda Vitivinicola
PIAZZO COMM. ARMANDO
di Piazzo Marina

Fraz. San Rocco Seno d'Elvio, 31
12051 Alba (CN) – Italy
Tel. +39.0173.286798
e-mail: apiazzo@piazzo.it